

Kiflice



Sastojci

Potrebno je:

- 20 g svežeg kvasca
- 1,5 dl mlake vode
- 1,5 dl mlakog mleka
- 3 kašicice šecera
- 600 g brašna
- 2 kašicice soli
- 2 dl ulja
- 200 g sira
- 2 kašike masti
- 2 žumanca
- susam

Priprema

Mleko i vodu sjediniti, dodati šefer i kvasac. Kvasac dobro rastopiti i ostaviti da „zakuva”. U brašno dodati so, ulje i spreman kvasac, pa zamesiti testo. Testo mora biti masnjikavo, i ne previše tvrdo. Ostaviti pokriveno, na toplo mesto, da nadoe. Najbolje da duplira svoju pocetnu velicinu.

Testo podeliti na dve jufke, pa svaku blago umesiti i razviti oklagijom što više, u kružni oblik. Od svake jufke iseci po šesnaest trouglastih traka – unakrst. Svaku puniti, na širem delu, izmrvljenim sirom. Blago ih zatvoriti preklapajući krajeve ka sredini, preklopiti srednjim delom i blago urolati.

U pleh (od rerne) sipati kašiku masti i staviti u rernu da se rastopi. Zatim, uvijene kiflice spustiti u pleh, premazati umucenim žumancetom, posuti susamom i peci u ugrevanoj rerni na 200 stepeni C, oko 15 minuta, a ukoliko volite hrskavije pustite ih da dobiju tamno-smeu nijansu.

Izvaditi iz rerne i staviti drugu turu kiflica, uz prethodno dodavanje kašike masti, pa ponoviti postupak.